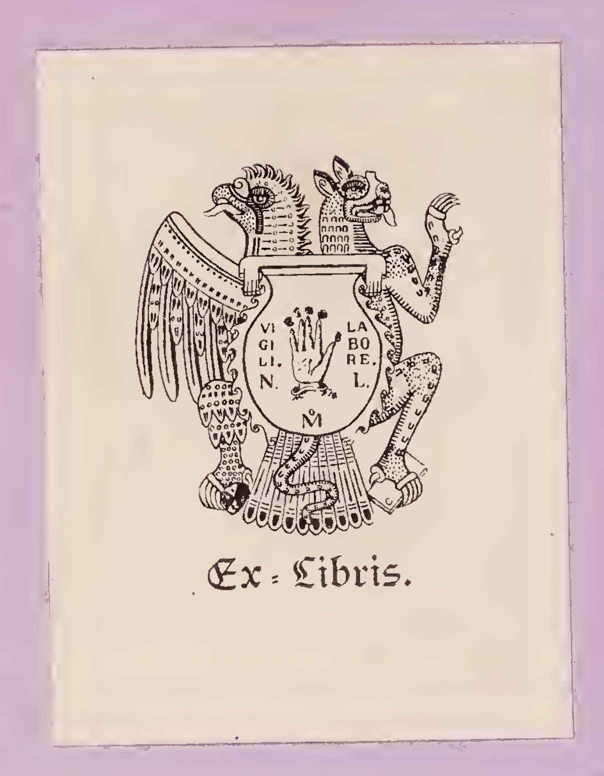
SANCHEZ MORA

# EL MAGUEY


VI
GI
LI.
N.
LA
BO
RE.
L.
M
Ex = Libris.


22101989684

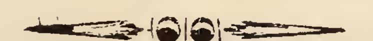
SANCHEZ MORA, J.M.
c

# MEMORIA INSTRUCTIVA
# *SOBRE EL MAGUEY*
# O AGAVE MEXICANO.

CONTENDRÁ LOS NOMBRES CON QUE SE CONOCEN TREINTA Y TRES VARIEDADES EN LOS LLANOS DE APAN, SU CULTIVO, DURACION, USOS, VIRTUDES MEDICINALES Y PREPARACION DE LA BEBIDA QUE DE EL SE SACA, LLAMADA PULQUE, PUESTO EN IDIOMA AL ALCANCE DE TODOS, Y UN ESTADO AL FIN Y DOS LAMINAS LITOGRAFIADAS, CON SUS HOJAS DIBUJADAS EN PERFIL PARA CONOCER MEJOR LA DICHA PLANTA.

POR

*El Ciudadano José Ramo Zeschan Noamira.*



SE ESPENDE EN LA LIBRERIA DE IGNACIO JULIAN, PORTAL DE AGUSTINOS NUM. 4, LETRA B.

*MEXICO:* 1837.

Impresa por Tomás Uribe y Alcalde, puente del Correo Mayor número 9.


WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL

# PREPARACION DEL TERRENO.

SE ponen dos yuntas gobernadas por dos peones muy diestros, para que vayan cortando melgas, guardando el mismo órden que se tiene cuando se corta un surco, así en lo ancho, como en lo derecho, por el estilo de una regadera; hecho esto, se hacen las cepas (agújeros) si la tierra es suabe, que no esté muy dura, solo se afloja un poco, pero si es dura, se ahonda la cepa una vara en cuadro. Algunos suelen revolverle estiercol de carneros, vacas ó de caballos, muy podrido, si es siembra pequeña, pues en siembras muy grandes no se costearian, á que se agrega, que no es esencialmente necesario.

Los agujeros se han de hacer en el centro de la melga ó surco, guardando la distancia del uno al otro de tres varas, esto se hace en los terrenos llanos, pues en las laderas de cerros ó en las

lomas donde las yuntas no pueden trabajar por el mal piso, se lleva la medida para las distancias con un cordel ó reata.

## ELECCION DE LA PLANTA.

Se escojen los magueyes que tengan dos años de edad, y esten de tres cuartas de alto, aunque es mejor tengan una vara, pues va mas segura la siembra.

Para arrancar de la tierra la planta que se va á trasplantar, se mete una barreta de hierro, por la pala hasta la última penca que pega á la tierra, procurando dar el golpe en el mezontete (el asiento ó raiz) para no lastimar la caja ni las otras pencas, y luego que salga de su centro, se le cortan las pencas pegadas al mezontete, dejándole solo tres ó cuatro; estas se limpian de todas las espinas, y se le cortan cuatro dedos de la punta del meyolote (el corazon) y otro tanto del mezontete.

Estos magueyes se dejan tirados en el campo, el tiempo de uno ó dos meses, hasta que se enjuten ó escurran, porque

si se siembran inmediatamente que se arrancan, indefectiblemente se pudren, agusanándose con un gusano colorado que le llaman chilocuili, y se pierden sin tener arbitrio para impedirlo.

## TRASPLANTACION.

Los magueyes que ya estén escurridos, se les cortan las pencas que se les hayan secado ó podrido, y todas las demas partes que se les hayan puesto en esta misma conformidad. Concluido esto, se van tapando las cepas ó agujeros con tierra como ya se dijo, hasta razar aquella concabidad, y con un azadon se hace un hueco chico en que solo quepa la raiz ó mezontete. En este lugar se asienta perpendicular el maguey, apretándole la tierra por todos lados, ó con los pies ó con un palo.

Si la planta está desde su nacimiento tuerta ó encorvada, se le corta una cuarta de la punta por abajo, y al plantarlo se pone con la parte corta encorvada que le haya quedado, viendo al oriente;

pues así se viene á enderezar con el tiempo, pero es mejor tirarlos.

## EPOCA DE HACER EL TRAS-PLANTE.

Se puede hacer este en todo tiempo, si la siembra es de corta cantidad de magueyes, pero si es de mucha consideracion como en las haciendas grandes en que se trasplantan muchos miles, se debe hacer precisamente en el mes de mayo, para que logren las plantas de todas las lluvias.

## PODA, RECORTE O ESCARDA.

Esto se hace á los tres ó cuatro años de trasplantados, entrando el verano, se le corta la punta del meyolote con un cuchillo muy cortante, y se le quitan tres pencas de junto al corazon, y el mechichicual (las espinas de las orillas de las pencas) y la pua de arriba: luego con una coa de recorte se le separan las pencas que siguen hasta llegar á la tierra,

dejando el pie del maguey limpio, sin ningun mezote, y sin lastimar el mezontete; para que pueda despues soltar con mas facilidad sus hojas ó pencas.

## CAPAZON Y SUS INSTRUMENTOS.

Para conocer si ya está en sazon el maguey para caparlo, se observará si la espina del corazon ó meyolote está negra, chica y delgada, cuando el maguey es fino, que esto se verifica á los once, doce ó diez y nueve años de nacido; si ya está en sazon, se procede á la capazon en la forma siguiente.

Tres caras tiene el maguey, que les llaman: cruzado, medio cruzado y recruzado. El primero es, la primera penca de junto al meyolote; esta se corta por su ancho en el nacimiento, y se raja de arriba para abajo, y con un palo de encino ó de otra madera muy sólida, grueso como el ancho de cuatro dedos, y de largo dos varas, que le llaman quebrador: las dos puntas han de estar corta-

das en forma de un formón afilado. Con este palo metido en la rajadura de arriba para abajo, se parte por el medio aquella porcion de penca que se cortó á lo ancho, y que quedó unida al maguey, y entre esta y el meyolote se mete la punta del palo, palanqueándolo en todas direcciones. Para aflojar aquel pedazo de penca, se saca el quebrador y se mete entre este pedazo y la penca de abajo; se vuelve á palanquear con fuerza hasta separar este pedazo, y con las manos se abren, y á tirones se arrancan dos pencas de junto al meyolote, y las otras mas tiernas. Hecho esto, se mete el quebrador al lado contrario, cargándolo sobre sí el capador para separar el meyolote; y separado este, se le va picando por toda la orilla de donde se arrancaron las pencas con suavidad, sin lastimar la caja del maguey para impedir que nazca, ó salte el quiote.

Llaman hacer cara al maguey, buscarle el lado donde tenga menos juntas las pencas en la parte baja. La primera de estas, es la que se ha dicho se

corta con un cuchillo, y á las pencas de ambos lados se les quitan todas las espinas (el mechichicual) de las orillas, para que entre fácilmente el tlachiquero.

El hueco que le quedó al maguey por habérsele separado el corazon, ó se deja así, ó se llena de tierra y se tapa con una piedra: pero lo general es lo primero; y se deja así hasta que llegue el tiempo de rasparse, que es hasta pasado un año de capon.

Llegado el tiempo dicho, se verá cual lado está mas cómodo para meter su mano el tlachiquero con la cuchara de raspar, y con una barreta de fierro, se picará con suavidad en lo interior la caja del maguey por toda su circunferencia y fondo, dejándole aquel bagazo ó picaduras adentro por nueve dias para que se pudra; cumplidos que sean, se saca el bagazo, se limpia la caja y se comienza á raspar; esto ha de ser con suavidad, sin apretar mucho la mano ni en los costados ni en el fondo, llevando la cuchara con igualdad; y el bagazo que sale se le deja dentro por dos ó tres dias, en

cuyo tiempo comienza ya á manar la agua miel.

La época ó tiempo señalado para capar el maguey, se debe entender del manso fino, porque las otras variedades que hay de magueyes se dejan pasar solo dos, tres ó seis meses de capones para picarse ó rasparse. El que llaman chino, conforme se capa se pica y se raspa; lo mismo casi sucede con las otras variedades de maguey, pues son muy ordinarias y de corta vida.

Los quebradores aunque generalmente son de madera, pero lastiman la planta y se dilata mas la operacion, y así es mejor una barreta de fierro, con la que se hace mejor y mas pronto.

Las cucharas de raspar y los burros para llevar la agua miel, generalmente son propiedad de los tlachiqueros; pero sus cucharas son redondas, cuya figura es muy mala; estas deben ser obaladas, el mango ha de estar en un lado de lo largo del óbalo, y todo el labio en su circunferencia debe estar muy cortante.

Algunos hacenderos de pulques, son

de opinion que no se permita que los tlachiqueros sean dueños de las cucharas y burros, sino que la hacienda se los dé. En efecto, tiene esto sus ventajas, pero tambien tiene el riesgo que no lo cuidan como cosa suya, y las cucharas las hacen perdedizas y las venden, para que les den otras nuevas.

## RASPA.

Esta se debe hacer llevando la cuchara con suavidad é igualdad cuando se raspa, sin apretar mas de un lado que otro; y en el fondo sin arañar la taza, y cortarle unas barbas que esta suele tener su orilla, porque cuelgan y tocan con la agua miel, causándole el notable perjuicio de darle mal gusto y olor, porque la corrompen.

Se debe procurar que al raspar salga una biruta ó raspadura muy delgada, para que dure mas tiempo en manar la agua miel, pues sacando la raspadura gruesa, se acaba muy pronto el maguey.

Este mismo mal resulta cuando se va-

ría de mano por otro nuevo tlachiquero en una tánda; porque la planta estraña la primera mano, como se tiene bien esperimentado; por ejemplo, un tlachiquero en su tanda saca cincuenta cargas semanarias, y si á esta tanda se le muda otra mano, solo produce treinta y cinco cargas.

Todo maguey cuando comienza á dar agua miel, la del primer dia se tira, y solo se aprovecha la que sigue manando; siendo de advertir que si la raspa se hace por la mañana, en la tarde ya ha manado agua miel; y esta raspa se hace en un solo maguey por mañana y tarde, y en ambos tiempos se recoje la agua miel que ha manado.

Algunos curiosos suelen usar de un ayate para que un dia se raspe con la cuchara, y al otro solo se limpia con el ayate. De este modo durará mas la planta, pero no dará agua miel con abundancia, porque el ayate no descubre bien los poros del maguey, y la cuchara sí los abre bien aunque no dure tanto. Igualmente se advierte, que toda agua miel, deja en el fondo mas ó menos sedi-

mento que tapa los poros de la planta, lo que no limpia bien el ayate, y sí con la cuchara.

## ESTRACCION DE LA AGUA MIEL.

Esta se hace todos los dias por mañana y tarde en un mismo maguey. Con el acocote ó calabazo se sorbe la agua miel, y la echa en un cuero que lleva el tlachiquero, en la espalda ó sobre un burro, si es tiempo de lluvias y se le ha mezclado agua á la agua miel, como esta es mas pesada se queda en el fondo sin mezclarse; y así lo primero que se ha de hacer es sorber ó chupar con el acocote la agua llovediza y tirarla, y ya sacará la agua miel pura.

Las obligaciones del tlachiquero son: capar, picar y raspar, esto es en lo general, pues en algunas partes les ponen otras mas obligaciones; y así cuando se recibe de nuevo un tlachiquero, se ha de saber de positivo si sabe bien su ejercicio, y sabiéndolo, se le entrega una tanda de magueyes para raspar. Si es

en haciendas cuantiosas, la tanda se compone de cuarenta ó sesenta magueyes; y si es un ranchito corto, en proporcion se rebaja el número de la tanda, y el tlachiquero debe voltear y trabar las pencas en forma de un jacalito, y poner una piedra en el agujero del maguey para impedir en lo posible que le entre agua llovediza y que se beban la agua miel los perros, los coyotes y otros muchos animales; pues hasta los caballos y burros de los tlachiqueros se la beben, y estos operarios tambien se la roban vaciando en sus casas un cuero, y para que no se les conozca la falta, la remplazan con agua natural, igualmente para que no les haga falta en el número de cargas de pulque que deben salir diariamente para México.

Toda agua miel es buena para hacer pulque; pero como esta no es igual en sus calidades, pues se vé que varía segun es el terreno y la diversidad del maguey, como lo manifiesta el plan ó estado que se halla al fin: de lo que resulta que una agua miel es agria, otra

desabrida, otra espesa ó líquida, otra dulce ó muy dulce, y aun en la color varía: todo esto hace variar tambien la calidad del pulque, pero las dos últimas lo dan mucho mejor.

Es tan delicado el maguey á pesar de su vista y aspecto tan grosero, que todas las variaciones de las estaciones le perjudican, pues con el mucho aire ó excesivo calor y frio, basta para que no produzca agua miel con abundancia, y salga el pulque menos bueno.

En el invierno se padece mucho en los tinacales por el mucho frio, pues este no deja que tenga fuerza la agua miel para fermentar y se haga pronto el pulque. Para evitar este inconveniente, se debe tener todo el dia y la noche braceros ó cajetes con lumbre en el tinacal para que la temperatura facilite el mejor y mas pronto fermento para el pulque; y la leña para los braceros del tinacal y cocina del administrador, es obligacion de los tlachiqueros el traerla.

Cuando la lumbre no es suficiente pa-

ra el fermento dicho, se calientan dos ó mas cazos grandes llenos de agua, y á cada tina se le mezcla una cantidad regular de aquella agua caliente, lo que se hace de noche en la víspera de que salga el pulque para México; con esta operacion amanecen las tinas colmadas con copetes de espuma derramándose, y con mucha mas fortaleza, aunque esto no les acomoda á los arrieros, porque en el camino tienen necesidad de irse apeando de las mulas con mucha frecuencia para desatar las bocas de los cueros en que llevan el pulque, para que no se les revienten por lo mucho que van fermentando. Esta operacion ocasiona mermas por el pulque que se derrama forzosamente; y para reparar ó subsanar estas mermas, se les dá en el rancho, á mas del pulque que deben entregar en México, dos cubos en cada carga; el uno por las mermas, y el otro para que se lo beban, regalen ó vendan, segun lo tienen de costumbre todos los arrieros pulqueros: y sin embargo del pulque que se les dá de mas, roban en el camino y

lo reponen con agua, para que no les falte en México cuando lo entreguen.

El pulque necesita de mucho aseo y linpieza para que salga muy bueno, y así se advierte que se produce regularmente en la orilla ó fondo de las tinas mucho sarro que suele criar hasta media vara en el asiento, el que sirve de semilla ó sinascle; y por no desperdiciarlo, van echando sobre aquel asiento las aguas mieles todos los dias, y aquel se va aumentando y se llega á corromper apestando á escremento de perro. Cuando se conoce este mal, se deben vaciar todas las tinas dañadas, lavarlas muy bien con agua caliente, raspándolas con una escobeta ordinaria ó un estropajo, y secarlas al sol hasta que pierdan el mal olor. Hecho esto, se trae de los ranchos inmediatos donde se sabe que son buenos los pulques, las cargas necesarias para echar la cantidad necesaria en cada tina para que sirva de semilla ó sinascle; y sobre esto se van echando las aguas mieles, pues aunque al principio no salga muy bueno

el pulque, á los ocho dias comienza á salir de superior calidad.

El mayordomo ó el administrador, se pondrán en la puerta del tinacal á las horas en que acostumbran venir del campo los tlachiqueros con la agua miel, y la verán y probarán para conocer si le han echado agua; y si encuentran este fraude, corregirlo ó quitar al que lo acostumbra hacer con frecuencia.

La mejor agua miel es la del maguey manso fino; la mas dulce y líquida es siempre de terrenos altos y pedregosos, y la espesa y desabrida de planos ó tierras majadeadas, aunque en estos parajes suele encontrarse agua miel fina, cuando es de maguey muy añejo.

Todas las variedades que se conocen de maguey, varían tambien en la color y en las espinas de la orilla de sus pencas, que llaman mechichicual.

Las nueve primeras variedades de maguey que constan en el estado que está al fin, son de mala figura, y regularmente nacen formando grandes gru-

pos aglomerados, de magueyes que llaman matorrales.

En las cañadas y temperaturas frias, se producen mejor los magueyes siguientes. Simarron inferior, simarron bueno, simarron cenizo, simarron verde limon, y el mechichil colorado.

En las tierras majadeadas se produce mejor, el simarron tepalcametl, el tepalcametl amarillo, simarron blanco, simarron negro, y el mecoametl.

En temperatura templada, el mezozotle ó verde limon, simarron morado, lechugilla, y el chichimeco de Castilla.

En el rancho de San Juan Ayagualulco temperatura, se producen los siguientes. Simarron manso fino, simarron pita, zozometl, ismetl, chino legítimo, meguametl, tenesmetl, manso legítimo, istametl y el espinaca.

Todo maguey crece mas en los planos y bajos ó cañadas, que en las alturas; pero la agua miel de estas últimas es la mejor, especialmente la del capon. Esta produce un pulque tan

fuerte y de tanto espíritu, que no se puede beber puro, porque embriaga y enagena los sentidos inmediatamente: y así para que el pulque quede de buen gusto, bebible y potable, se revuelve la agua miel de una tanda de cincuenta capones, á la de veinte de los otros inferiores. Esta mezcla se hace tambien para aprovechar las aguas mieles ínfimas, y no perderlas.

Entre las circunstancias muy notables para conocer y distinguir perfectamente la variedad de los magueyes, una de ellas es por ejemplo, en el tacto de las pencas del manso legítimo, que es tan suave como el de las manos mas finas y delicadas. Si esta planta está en un terreno de cañada, suele dar hasta diez cuartillos de agua miel; pero si está en parajes altos, solo producirá ocho cuartillos diarios.

El administrador que gobierne éstas haciendas, debe saber muy bien todo lo que vá dicho para que pueda corregir lo que vea mal hecho; y precisamente ha de visitar y registrar las

tandas, lo menos una ocasion cada dia, en términos que las tandas que vió hoy, no las vea mañana, sino alternando este registro, para que en el fin de la semana queden vistas todas las tandas.

Otros usos y virtudes medicinales ó de conveniencia que se hacen del maguey y sus frutos, para el hombre, caballos, mulas, &c.

La cabeza del maguey se pone á cocer en lo que llaman barbacoa, y sacándola del fuego, cuando esté fria se come; es agradable, de calidad caliente, le llaman generalmente mascal.

Cuando el maguey se salta, que es cuando dá el quiote, este estando medio azado, se come como la caña de Castilla; es muy jugoso y fresco, pero si se cose mucho, toma una calidad caliente.

El quiote en su parte superior, produce unos platanitos de donde sale una flor; y estos antes que la dén se ponen á cocer, y mezclados con huevos, se hace una torta que se come.

Las flores del quiote, dan una miel que se come, porque es muy agradable, pero es de calidad muy caliente.

Con la cabeza del maguey molida, se hace una masa como el nistamal, y esta se deshace en la agua miel; se pone á cocer como el atole comun, saca un gusto agradable parecido al del atole que hacen del elote del maiz.

La cabeza ó mezote del maguey molida con unos poquitos de granos de maiz, se hacen unas tortillas buenas para comer, sin diferencia de las que hacen de solo maiz; cuyo alimento es tan nutritivo, que con solo él y beber agua miel en los años mas estériles, en que no habia maiz que comieran las gentes del campo en la Tierradentro, se mantenian familias enteras muy sanas, fuertes, de buenas colores, y concibiendo las mugeres criaturas muy robustas.

El comun de las gentes se sirve del pulque como sale de los tinacales de las haciendas, y aunque así es muy bueno para el gusto y para la salud,

pero tambien hay otro método, y es dandole un ligero cocimiento con un pedacito de azucar y una rajita de caneta espumándolo; y para usarlo ha de ser con moderacion en corta cantidad, al almuerzo, comida y cena, para que aproveche.

Con el pulque se hace una sangría muy buena y fresca, echándole en lugar del jugo de naranja ó limon, el pulque; y cuando se le mezcla el vino carlón, hace mucha efervescencia y espuma, la que se le quita, y entónces ya se puede tomar.

El pulque endulzado con cualquiera de los jaraves siguientes: de clavel, limon, timbirichi ó piña, sale una bebida muy agradable y fresca.

Mezclándole al pulque almendra molida, arroz, chirimoya, plátano, ó chile colorado con el dulce correspondiente, es otra bebida agradable, y si se le echan ajos, es muy estomacal.

Echándole yemas de huevo al pulque con el dulce correspondiente, y

batiéndolo mucho con un molinillo, sale de muy buen gusto.

Se hace un jamon cocido con pulque y el dulce necesario, que sale mas delicado al gusto, que el jamon en vino, y se equivoca con este.

En el interior de las pencas verdes del maguey se produce un gusano grande, blanco y grueso con abundancia; que azados y tostados en un comal, son buenos para comer: parece que han sido fritos en mantequilla por la mucha grasa del mismo animal; y tambien con estos se hace una torta con huevo, de buen gusto para comer.

Se hace un aguardiente de todo maguey y de todas sus partes, en especial del manso, del chino, y del tenesmetl que llaman vino mescal, de muy buen gusto; y se usa de este como del aguardiente comun.

El modo de hacerlo, es el siguiente. Se hace una barbacoa con el maguey, y hecha se le esprime el jugo; se pone este a fermentar, para que concluida la fermentacion, se introduce este

fluido en el alambique, donde se destila por una vez, y se vuelve á destilar las ocasiones que uno quiere para ponerlo en el grado de actividad y fortaleza que necesita; y si hay polques sobrantes que no se hayan podido vender, para que estos no se pierdan, se mezclan antes de la fermentacion con aquel jugo que se dijo primero; advirtiéndose que el mescal que se saca de solo el maguey manso, sale con un gusto mucho mas bueno que el de los otros magueyes, sin echarle el arroz, garbanzo molido, ó pechugas de gallina, como suelen hacerlo en algunas haciendas.

De la cabeza ó mezote del maguey hecha barbacoa, sale lo que llaman mascal, y este solo es bueno para comer; saca buen gusto, y no se confundirá con el otro que llaman mescal.

El vino mescal sirve para facilitar y poner en corriente la evacuacion menstrual, usando de un traguito una hora antes de comer ó cenar, por el tiempo de seis ú ocho dias sin interrupcion.

Este vino sirve tambien, para que absolutamente no tengan los dolores que llaman entuertos de las paridas, haciéndoles tomar un poco del mescal caliente; esto está muy esperimentado, y siempre con buen écsito.

Sirve tambien para curar sin otra medicina toda clase de heridas; pero si se quiere se le echa en infusion una poca de la yerba llamada Capitaneja, y con esto queda mas vulnerario, aunque basta con solo el mescal

Se aplica en fomentos seguidos para toda clase de golpes contusos, y se quita toda inflamacion.

Igualmente se suele tomar un traguito una hora antes de comer ó cenar, cuando mortifican con frecuencia las indigestiones del estómago, ó las crudezas.

Se hacen dos pósimas del maguey, la primera se hace, hirviendo como dos cuartillos del jugo del maguey, que se saca machucando varias pencas y esprimiéndoles el jugo. Se pone este á hervir un poco, y habiendo dado un

hervor se separa del fuego, se le echan unas pasas de uba, un pedazo de azucar prieta: se vuelve á poner al fuego á hervir otro poco, y se separa del fuego para que se enfríe. Esta pósima se toma como los lamedores, es muy especial para los que han recibido golpes en el pecho, y que se cree que tengan apostemas interiores.

La segunda pósima que tambien sirve para las apostemas internas, se hace cogiendo varias pencas del maguey chichimeco; se asan en el fuego, se les esprime el jugo hasta juntar como dos cuartillos, se cuela este, y se pone á hervir mas, hasta que quede en cuartillo y medio; á esto se le echa una cuartilla del palo de Orozus, nueve pasas de uba, cinco puas de maguey machacadas. un pedacito de cuautecomate, otro igual de otate machucado: esto se bebe nueve mañanas en ayunas

Para el dolor de costado, se suasa una penca del maguey chichimeco, se le esprime el jugo, se le echa un ter-

roncito de azucar, de esto se bebe un pozuelo, y en la parte del dolor se aplica una penquita asada del mismo maguey, abierta por el medio y rociada con aceite de almendras.

Se hace un bálsamo del maguey manso, suasando una penca y esprimiéndole el jugo; este se pone á hervir y cuando está cocido se separa del fuego. A un cuartillo de este, se le mezcla onza y media de azucar, y se le puede añadir un cogollito de romero; se pone á hervir otro poco, y con esto se curan toda clase de heridas. Tambien se saca del centro de la penca cruda, una tajada delgada, y esta se aplica á la herida, con lo que sana pronto.

La agua miel bien hervida hasta que quede en el estado de la miel de conserva, ó sin este beneficio, sola ella serenada, tomándola en ayunas, de uno ó de otro modo es muy buena para las apostemas internas ó purgaciones, y es grata al gusto.

Para estas mismas enfermedades sir-

ve tambien una agua que destilan los magueyes viejos.

La agua miel con espinas de las puntas de las pencas bien machacadas, y hervidas con ella, es medicina buena bebiéndola para toda clase de purgacion, ó tambien usándola solo cocida, por seis, ocho ó mas dias.

Se hace un vinagre tan fuerte como el corriente, con la agua miel, que es bueno para el uso.

Tambien se hace de dicha agua miel, una azucar, y otro dulce que llaman melcocha.

El mejor maguey que es el manso, le llaman en mexicano tlacametl; es el mas fino, y quiere decir hombre maguey: su agua miel es muy medicinal.

Hay otro maguey que llaman mepichagua, y quiere decir maguey delgado, cuya agua miel es muy particular para el mal de la orina.

El pulque, solo ó mezclado con la espinosilla, sirve para dar friegas á los enfermos de calentura, y se les quita con la misma mezcla; y bebida esta,

es muy buena para los enfermos de frios. Si el pulque está fuerte, solo él sirve para hacer gárgaras y lavar llagas.

La agua miel fina del maguey añejo, hervida y serenada, y se toma en ayunas para quitar la toz, y para que se purguen y limpien bien las paridas. Esta misma tomada con frecuencia, es muy útil, para los que padecen la llaga interior en el pecho.

En la parte esterior inferior de las pencas, se produce una goma que es buena para quitar los dolores de muelas estando agujeradas, metiendo en el hueco un pedacito de la goma. Es muy regular que tenga otras virtudes por su procedencia.

Solo en las pencas del maguey manso ó mecuate, se encuentran unos huevesitos entre blancos y algo amarillitos que pegan unas mariposas, y estos los ensartan en un hilo de pita, y forman varios hilos como los de perlas, y se los ponen en el cuello las personas que tienen bultos enormes en la garganta, ó que la tienen quebrada y con dolores.

Para un golpe contuso se asan en la lumbre las pencas de un maguey chico, ó del mecuate, y estando cocidas, con ellas se frota bastante la parte enferma, lo mas calientes que se puedan aguantar dos ó tres noches.

Las mismas pencas con igual método, sanan las partes enfermas por convulsion.

Las mismas, sacándoles el jugo y bebiendo caliente este continuamente, sanan cualquier dolor provenido del mal venereo.

Cuando se padece de mucha sed, es útil acostumbrarse á tomar el pulque á pasto, y se quita totalmente la sed.

El pulque reseca y purifica la sangre, templa y refrigera el hígado, tempera y limpia el vaso, deshace todas las hidropesías y obstruciones del estómago, vaso, hígado, vientre, porque desbarata y hace arrojar continuamente por la orina todas las flemas y cóleras.

Tambien cura perfectamente todo

mal de orina, abre los poros del cutis, hace sudar y orinar con abundancia, limpia los riñones, la vejiga y el caño de la orina.

El continuo uso del pulque, hace arrojar en menudas arenas los cálculos de la orina y riñones.

Es estimulante, pues que promueve la gana de comer, humedece y refresca la cabeza y cerebro.

Causa abundante y apacible sueño tomado con método, cura la tez tomándolo en ayunas, y si se toma caliente, suelta el vientre y lo limpia.

Cura los pujos y cursos, aunque estos ùltimos sean provenidos de mala digestion; de suerte que enfermos de este accidente, aunque lleven veinte años de enfermos, si usan del pulque como se tiene dicho por seis ó mas dias, sanan ciertamente; con especialidad si se usa del pulque cocido con azucar, y con el método prescrito.

En los dolores de cabeza, provenidos de haberse asoleado mucho, se unta la frente y las cienes con pulque,

será útil para precaver esta dolencia, untarse antes que venga el dolor.

Los asientos ó residuos que deja el pulque en las vasijas en que se guarda, sirven para quitar las pecas y manchas ó barros tercos y berrugas que afean la cara, untándosela con frecuencia con dichos asientos por la noche antes de acostarse, y al dia siguiente lavando la cara para quitar lo que se untó en la noche.

Para quitarle al pulque el ásido carbónico, y que no aviente el vientre, se le echa lo que coje un real de plata ó poco mas de carbonato de sosa, ó dos granos de polvos de cangrejos, ó una poca de sal comun.

Las raices gruesas del maguey que le llaman mecual, sirven muy bien para lavar la ropa, en lugar del jabon comun.

Para la roña de las bestias, se machuca bien una penca, se le esprime el jugo, y con este se unta ó se lava la roña, poniendo á la bestia al sol, y procurando que si llueve no se moje.

Esta misma medicina se aplica para el resfrío de los encuentros en las bestias.

Para los animales que estuvieren despeados, se asa una penca, y se le obliga al animal que pise sobre la penca; estando esta lo mas caliente posible.

Para los caballos, ú otros animales que estén mancos de los encuentros, se machaca una ó dos pencas; con esto se le dá una buena frotada diaria por nueve dias, y si no sana, se deja descansar ocho dias, y se le vuelve á repetir lo mismo. Esta medicina sirve tambien para curarles los golpes.

Tambien para las bestias atorsonadas, se les pone un freno de maguey, y esto mismo sirve para curarles el mal de lengua.

Si algun animal se le comenzaren á hacer nubes en los ojos, se toma un mezote seco de maguey, se raspa con un cuchillo; la raspadura se pasa por un tamíz, y el polvo se le echa en el ojo.

Papel se hace muy bueno con las pencas verdes bien machacadas. Estas

se ponen á podrir en agua, hasta tanto que lavándolas suelten la parte carnosa y quede sola la fibrosa ó sus estambres; estos se muelen, y en este estado se hace un papel mas ó menos bueno, segun la habilidad del fabricante.

Para hacer pita, machacan bien las pencas chicas con palos fuertes: luego las ponen a hervir mucho para que suelten mejor y mas pronto la carne: se lavan con agua sola ó mezclándole jabon, el que sirve como de lejia, con esto salen los estambres blancos, y luego los secan para torcerlos, y para hacer los tejidos gruesos y ordinarios.

Esta operacion anterior, tiene la diferencia que para hacer reatas, costales, ú otras manufacturas ordinarias, solo machacan las pencas grandes, pues para cosas mas finas, como encajes, tilmas, calzados &c., se benefician solo las pencas chicas, que dán unos hilos mas finos y suaves.

Cuando capan los magueyes, de las pencas que les cortan al estirarlas, les

salen unas fibras tan suaves y finas, que de ellas tejen unas mechas blancas mejores que las de Guatemala, para usarlas en lugar de yesca.

Con las pencas secas y el mezote seco del maguey, se sirven en lugar de leña para las cocinas.

En lugar de tabletas, de ladrillos ó tejas para cubrir los techos de las casas, usan de las pencas ó secas ó verdes, pues son de mucha duracion.

Con el quiote ponen vigas para los techos, que tambien son de mucha duracion, y frecuentemente se forman con él tabletas para techos, partido en tablas y con estas amarradas con mecates, forman como petates, que llaman tinglados, y sirven para poner los tequios en las matanzas de los ganados para que la carne no se ensucie.

Con los magueyes ordinarios se forman cercas para los corrales, patios y labores del campo, pues estando bien puesto y tupido, es casi impenetrable.

Con las puas de las puntas de las pencas se sirven en lugar de clavos para

todo cuanto se les ofrece, pues son tan duras y compactas, que jamas se pudren ni corrompen con nada.



*Método con que se manejan á los arrieros pulqueros fleteros, para la conducion de pulques de las haciendas de los llanos de Apan á México.*

1.ª La carga de pulque está regulada su medida en quinientos cuartillos, y por esto recibe el arriero diez cubos de á cincuenta cuartillos, que tiene de peso veinte arrobas. Esta cantidad la conducen en cuatro cueros ó botas si son grandes, para que hagan dos cueros un tercio de carga de mula; pero si los cueros son chicos, es necesario que sean seis para que la cargen tres burros. Por esta conduccion están ajustados por lo general desde veinte reales hasta veinte y ocho; esto segun la mayor ó menor distancia que hay de la hacienda ó rancho hasta México. A mas de este flete que se les

paga, hay que darles cuatro reales por cada carga para que los entreguen en el tinacal; á esto se le dá el nombre de partidos para los tlachiqueros, pues tan luego como el arriero recibe su carga medida, entrega al mayordomo los cuatro reales.

Igualmente hay rancho, donde segun el ajuste que haya sido con el tratante ó comprador de los pulques, tienen que dar en cada tres cargas un cubo mas de aumento, para que el arriero no tenga mayor merma, y le falte al dicho cuando entregue en México, adonde tiene que medir nueve cubos de á cincuenta y cuatro cuartillos cada uno, porque esta es la costumbre de recibirles una carga medida.

2.ª Los arrieros salen regularmente del rancho, entre las nueve ó diez de la mañana los de mas cerca, y los que están mas lejos salen mas temprano. Caminan sin parar hasta cosa de las dos de la mañana que llegan á los pueblos de Tulpetlaque, San Cristobal, Santa Clara, Venta del Cerro Gordo y Zacualco; en cualquiera de estos hacen parada, que ellos le llaman repechar, y en estos parajes es

donde por lo regular le echan agua al pulque para reponer así el que legítimamente les falta ó el que se han bebido ó regalado y vendido. La agua que le echan es de pozos muy salòbre, y es muy raro el arriero que no hace esta picardía, y entregue el pulque tan puro como lo recibió.

3.ª Cuando los tinacales tienen algun aumento de aguas mieles, avisa el mayordomo, y si al tratante en México le conviene, lo manda traer con sus mismos arrieros; y como este viaje és estraordinario, se les paga mas sobre lo acostumbrodo, desde dos hasta cuatro reales mas en cada carga, y ha habido ocasiones que se han pagado seis reales mas segun la urgencia del tratante. A esta clase de viajes les dan el nombre de rodados.

4.ª Cuando algun tratante manda á su arriero por viaje de pulque, le dá un vale de pedido, y en este avisa el dia que debe salir del rancho; y si por algun accidente no lo habilitan con pulque, ó por no haberlo, desde luego el arriero pide al mayordomo del rancho que le respalde

el vale, y con solo este requisito tiene derecho para venir a México y cobrar al tratante la mitad de su flete. Por ejemplo, si importaba el flete doce pesos, se le deben pagar seis; y así gradualmente, segun el número de cargas. Igualmente, cuando algun arriero le falte con no traerle viaje al tratante por solo su causa, tiene derecho el tratante para reclamar y demandarle todos los perjuicios que le haya causado, escepto que el arriero acredite embargo de sus mulas, robo de estas, enfermedad suya ú otra causa justa.

5.ª Queda á la consideracion y prudencia del tratante, el perdon de la falta ó merma del pulque, porque si le entregaron al arriero el pulque dulzon, seguramente tiene una merma crecida, y suele llegar hasta á un cubo en cada carga, á no ser que los arrieros completen con la agua, como se tiene dicho.

# VARIEDAD DE MAGUEYES QUE SE CONOCEN EN LOS LLANOS DE APAN.

| *Nombres en idioma mexicano.* | *En otomite* | *En castellano.* | *Altura de cada maguey.* | *Dan poca agua miel* | *La dan con abundancia.* | *Colores de esta.* | *Espesa* | *Líquida ó cristalina* | *Agria ó desabrida.* | *Dulce* | *Muy dulce* | *Duracion en dar ò manar agua miel.* | *Usos que se hacen de los magueyes.* | *Figura en perfil de sus pencas.* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *Simarron inferior* | *Bona huada* | ... | *½ vara* | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | *Para cercas* | *Làm. 1 fig 1* |
| *Mechichil negro ó Tliltic.* | *Bode ó Bon* | *Negro* | *1 vara* | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | *Para idem* | *Lám, 1 fig. 2* |
| *Chino legítimo* | ... | ... | *1½ vara* | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | *Para idem* | *Lám 1 fig 3* |
| *Espinaca ó Quilic* | ... | ... | *1½ vara.* | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | *Para idem* | *Làm 1 fig. 4* |
| *Mezontete* | ... | ... | *Idem idem* | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | *Para idem* | *Làm. 1 fig. 5* |
| *Simarron Tepalcametl, Amarillo, ó Metapalca, ó Costic* | ... | *Tepalcate ó Tepalcatudo* | *Como 2 varas* | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | *Idem idem* | *Làm. 1 fig. 6* |
| *Otro id. Tepalcametl* | ... | ... | *Idem idem* | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | *Idem idem* | *Lam. 1 fig. 7* |
| *Simarron Morado* | *Caustihuada* | *Bruto* | *2 varas* | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | *Idem idem* | *Lăm. 1 fig. 8* |
| *Idem Mechichil* | ... | ... | *2 idem* | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | *Idem idem* | *Lám. 1 fig. 9* |
| *Lechuguilla ó Metonecl.* | *Chiguada* | *Reata* | *1 idem* | *Poca* | ... | *Blanquisca.* | ... | ... | *Desabrida.* | ... | ... | ... | *Id para reatas, para vina mescal para el mascal de comer* | *Lám. 1 fig. 10* |
| *Mechichil G achiuac* | ... | *Espinoso* | *1½ idem* | *Idem* | ... | *Amarilla* | ... | *Líqaida.* | ... | *Dulce.* | ... | *20 dias* | *Para pulque.* | *Lám. 1 fig. 11* |
| *Simarron blanco* | ... | ... | *1 , varas* | *Muy poca* | ... | *Blanquisca.* | *Espesa* | ... | *Idem* | ... | ... | *20 idem* | *Para palque y mescal* | *Làm. 1 fig. 12* |
| *Cosmetl* | ... | *Blanco* | *2 varas* | *Poca* | ... | *Amarilla* | ... | *Idem* | ... | *Idem* | ... | *2 meses* | *Para idem* | *Lám. 1 fig. 13* |
| *Simarron Ismetl* | ... | *Iscudo* | *2 idem* | *Idem* | ... | *Idem* | ... | *Idem* | *Idem* | *Idem.* | ... | *3 idem* | *Daiscle masfino que los otros* | *Lám. 1 fig. 14* |
| *Idem Pita* | ... | *Bruto* | *2 idem* | *Idem* | ... | *Blanquisca.* | *Idem.* | ... | *Idem* | ... | ... | *9 id. poca mas* | *Para palque y mescal* | *Làm. 1 fig. 15* |
| *Idem Necuametl* | *Taxi huada* | *De v bora.* | *idem poco mas* | *Idem* | ... | *Idem* | *Idem.* | ... | *Idem* | ... | ... | *1 mes y medio* | *Para pulque.* | *Lám. 1 fig. 16* |
| *Idem superior Mechichil.* | ... | *Colorado* | *2½ varas* | ... | *Abundante.* | *Clara* | ... | *Idem* | ... | *Idem.* | ... | *4 meses* | *Para idem* | *Làm. 1 fig. 17* |
| *Idem verde limon ó Soctic limo* | *Cangui* | ... | *2½ ó poco mas* | ... | *Idem* | *Idem* | ... | *Idem* | ... | *Idem* | ... | *3 idem* | *Para idem* | *Lăm. 2 fig. 18* |
| *Idem fino, superior* | ... | ... | *2½ ó mas ó menos* | ... | *Idem* | *Amarillosa.* | ... | *Idem* | *Idem* | ... | ... | *2½ meses* | *Para idem* | *Làm. 2 fig. 19* |
| *Idem manso fino* | ... | *Manso* | *2½ varas id id.* | ... | *Idem* | *Blanquisca* | *Idem.* | ... | ... | ... | *Muy dulce.* | *4½ meses* | *Para idem* | *Làm. 2 fig. 20* |
| *Id. ceniso ó Mepichaguac.* | *Bouspi* | ... | *2½ idem idem id* | *Idem* | ... | *Idem* | *Idem.* | ... | *Idem* | ... | ... | *2 meses* | *Para idem* | *Lám. 2 fig. 21* |
| *Idem Mexoxotle verde limon ó Mecsosoctic.* | ... | *Agrio* | *2½ idem* | ... | *Idem* | *Idem* | ... | *Idem* | ... | *Id m.* | ... | *3 idem* | *Para idem* | *Lám. 2 fig. 22* |
| *Chichimeco de Castilla ó Mecomecl* | ... | *Perro meco* | *2½ idem* | ... | *Idem* | ... | *Idem.* | *Idem* | ... | ... | ... | *3 idem* | *Para idem* | *Lám. 2 fig. 23* |
| *Sosometl simarron ó Mesmetl* | ... | *Tendido* | *2½ idem* | *Idem* | ... | *Verdiosa* | ... | *Idem* | *Idem* | *Idem* | ... | *3 idem* | *Para idem* | *Làm. 2 fig. 24* |
| *Simarron fino Meguametl ó Silometl* | *Zerezoo* | *Alto* | *2½ idem* | ... | *Idem* | *Amarilla* | ... | *Idem* | *Idem* | *Idem.* | ... | *5 idem* | *Para idem* | *Lám. 2 fig. 25* |
| *Idem fino verde* | ... | ... | *2 varas 3 cuartas* | ... | *Idem* | *Blanquisca* | *Idem.* | ... | *Idem* | ... | ... | *2½ meses* | *Pura idem* | *Làm. 2 fig 26* |
| *Tenesmetl* | ... | *De cal.* | *3 varas* | ... | *Idem* | *Amarilla* | *Turbia* | ... | | ... | *Idem.* | *4 id mas ò menos* | *Para idem* | *Lăm. 2 fig. 27* |
| *Manso legítimo* | *Maxo* | ... | *3½ varas* | ... | *Idem* | ... | ... | *Idem* | | ... | *Idem.* | *6 meses* | *Para idem* | *Lám. 2 fig. 28* |
| *Istametl* | ... | *Salado* | *2½ idem* | ... | *Idem* | *Idem* | *Espesa* | ... | *Idem* | ... | ... | *4 idem largos.* | *Para idem* | *Làm. 2 fig. 29* |
| *Otro simarron fino superior verde* | ... | ... | *2 varas 3 cuartas* | *Idem* | ... | *Idem* | ... | *Idem* | ... | ... | *Idem* | *3 idem* | *Para idem* | *Làm. 2 fig. 30* |
| *Otro simarron fino* | ... | ... | *2 varas* | *Idem* | ... | *Idem* | ... | *Idem* | ... | ... | *Idem.* | *4 idem.* | *Para idem* | *Làm. 2 fig. 31* |
| *Simarron verde* | ... | ... | *2 idem ò mas* | *Idem* | ... | *Blanquisca.* | ... | *Idem* | ... | ... | *Idem* | *5 id mas ò menos* | *Para idem* | *Làm. 2 fig. 32* |
| *Soyametl* | ... | *Fuego* | *2 idem* | *Idem* | ... | *Idem* | *Idem* | *Idem* | *Idem* | ... | ... | *4 idem idem.* | *Para idem* | *Lám. 2 fig 33* |

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

17 16

Litª de R. y F.

2.ª C. de la mont.ª n.º 6

18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

32 33

Litª de R. y F.

2.ª C. de la mont.ª n.º 6

